

Domaca integralna pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** integralnog brašna
- **200 g** crnog brašna
- **1/2 kocke** kvasaca
- **2 dl** mlake vode
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašica** susama
- **2 kašice** lanenog semena
- **1 kašica** suncokreta
- **1 kašica** golica
- **6 kašika** ulja

Priprema

Rastopiti kvasac sa vodom, dodati so, ulje i brašno. Zamesiti glatko testo da se ne lepi za prste. Ostaviti pola sata da naraste. Seme golice malo iseckajte i pomešajte sa suncokretom, lanom i susamom. Pospite semena na ravnu površinu. Od testa formirajte veknicu pa je urolajte preko semena. Testo stavite u pleh i poprskajte sa malo ulja. Nek odmore još desetak minuta, a zatim peci oko 30 minuta na 250 stepeni.

Savet